

Agnello ai funghi

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1000 g spalla d'agnello disossata arrotolata
500 g funghi porcini
25 g burro
25 cl panna
1 ciuffo prezzemolo
2 spicchi aglio
olio d'oliva
sale
pepe

Preparazione

Salate e pepate la spalla, spennellandola accuratamente con un po' d'olio leggermente salato. Adagiatela in una teglia con quattro cucchiai d'olio e cuocete per un'ora in forno preriscaldato a 200 gradi. Ritirate e tenete al caldo. In un tegame versate un bicchiere d'acqua calda, la panna e 100 g di gambi dei funghi ben puliti e tagliati a pezzetti. Lasciate cuocere per un quarto d'ora. Nel frattempo, in una padella con il burro insaporite velocemente le cappelle dei funghi tagliate a fettine a fuoco vivace. Aggiungete gli spicchi d'aglio interi. Salate e pepate. Continuate la cottura a fuoco moderato per un quarto d'ora, unite il prezzemolo tritato, poi eliminate gli spicchi d'aglio. Sul piatto da portata servite l'agnello tagliato a fettine nappate con la salsa calda e con il contorno di funghi porcini. Vini di accompagnamento: Dolcetto Di Dogliani DOC, Trentino Marzemino DOC, Copertino Rosso DOC (giovane).

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>